CCTP « mode d'emploi »

Les fruits

De par leur effet protecteur pour l'organisme, les fruits crus (brut, 4ème gamme, surgelé) ou cuits (appertisé, 5ème gamme) devraient toujours trouver une place au sein de nos repas.





Céline Ciantar
Ingénieur Agroalimentaire

Aline Cettier
Assistante qualité

En 2013, la quantité de fruits bruts achetée par les particuliers a légèrement baissée puisqu'elle ne représentait plus que 82,2 kilos par ménage et par an, contre 85,6 kilos en 2012[1]. En RHD (Restauration Hors Domicile), la tendance semble plutôt être à la hausse et on constate une progression de 17% entre 2006 et 2011[2]. Ainsi, c'est plus de 208 000 tonnes de fruits bruts qui sont proposés au sein de la restauration collective et commerciale. Les fruits issus de la 4ème gamme connaissent quant-à-eux un succès moindre ; le segment fruits et légumes confondus pour cette gamme ne représentant que 55 750 tonnes en RHD[2]. En général, ils sont surtout utilisés par les structures ne disposant pas de légumerie, de temps et de personnel suffisant. Par ailleurs, les fruits appertisés tiennent une place importante en RHD, notamment en restauration collective. Ainsi, 86% de ces établissements déclarent acheter des fruits au sirop et 69% des compotes. En restauration commerciale, l'utilisation de ces produits est inférieure puisqu'elle ne concerne respectivement que 62 et 39% des établissements[3].

1 Interfel 2013, édition mars 2014 : Achats de fruits et légumes frais par les ménages français
2 Dossier de presse Interfel, mai 2014 : Les fruits et légumes frais en restauration hors domicile (RHD)
3 Magazine Ouvrir n°27, année 2013

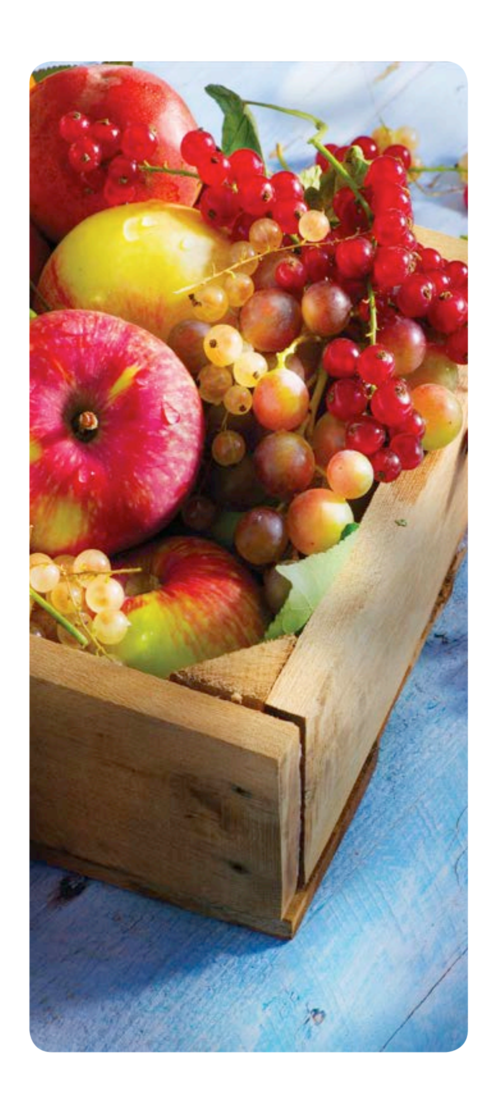


Collectivités Express, en partenariat avec la **Société VICI**, vous propose depuis **9 ans** la rubrique "**Les cahiers de l'acheteur – CCTP mode d'emploi**". Ce guide pratique présente 4 produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.

La sélection du mois

- Brunoise de fruits
- Segment de pamplemousse
- Coulis de fruits exotiques
- Mirabelle dénoyautée

À RETROUVER *pages suivantes*



l'avis de …

ELIANE FEMENIA – ECONOME
Résidence Plénitude – Garéoult (83)

« Nous utilisons des segments de pamplemousse une fois toutes les cinq semaines en moyenne. Nous les achetons frais, en seau et sans sirop ajouté. Ils sont uniquement proposés en hors-d'œuvre mais jamais en dessert ou dans des plats chauds cuisinés. Nous ne les utilisons pas non plus pour la confection de salades composées. Ils sont servis seuls, sur assiette et c'est un produit très apprécié par nos pensionnaires. En dépannage, il nous arrive également de prendre de la salade de fruits exotiques en poche, mais nous ne l'avons pas encore testée sous forme de brunoise. Nous utilisons également du coulis de fruits, bien que cela reste très occasionnel. Il sert à accompagner les glaces ou la panna cotta. Nous n'avons par contre jamais servi de mirabelles en conserve, sans doute parce que nous n'y pensons pas, et pour les mirabelles fraîches c'est impossible car nous sommes obligés de dénoyauter l'ensemble des fruits que nous proposons »

Secteur : privé - Type de convives : Personnes âgées
Nombre de couverts/jour : 80 (midi et soir)

Brunoise de fruits

Brunoise de fruits, fraîche ou surgelée, seau ou sachet de 1 à 3 kg.

La brunoise de fruits peut être proposée telle quelle, avec un biscuit et/ou une rosace de chantilly. Elle peut également égayer les coupes de glaces ou de fromage blanc.



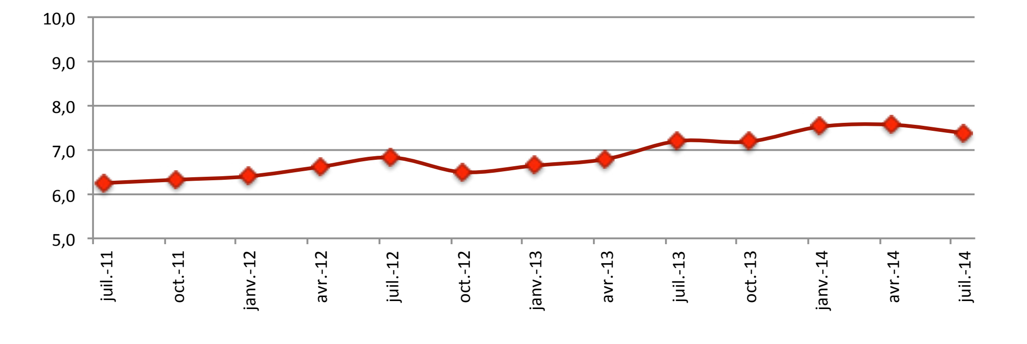
Il n'existe pas de réglementation spécifique concernant la composition de la brunoise de fruits, ce qui explique la diversité de notre sélection. Parmi nos six offres, on constate que cinq d'entre elles ne contiennent que trois sortes de fruits alors que la dernière en possède quatre. La mangue, présente dans chacune de nos offres, constitue entre 20 et 33% du produit fini. Le kiwi, que l'on retrouve dans quatre de nos offres est, après la mangue, le fruit le plus utilisé et il représente entre 20 et 25% minimum du poids de la brunoise. On remarque également que parmi nos six offres, trois contiennent de la pomme (20 à 25%) mais pas d'ananas et qu'à l'inverse, les trois offres contenant de l'ananas (23 à 33%) sont dépourvues de pomme. Deux industriels utilisent quant-à-eux de la pêche (24 à 33%). Si l'on en retrouve notamment dans l'offre contenant quatre fruits, on note qu'avec 12% de fraise minimum, elle est par ailleurs la seule à posséder un fruit rouge. La quantité totale de fruits mise en œuvre au sein de notre sélection est au minimum de 69% et va jusqu'à 100% pour les deux offres surgelées (elles ne contiennent aucuns additifs). Pour le reste de notre sélection, comptez un ajout de 25 à 30% de sirop dans le produit fini.

Question d'un acheteur

Pourquoi cette salade de fruits est-elle appelée "brunoise de fruits" ?

Le terme "brunoise" désigne un mode de découpe des légumes en très petits dés : de 1 à 2 millimètres seulement. Depuis quelques années, il est également employé pour la découpe des fruits en dés, mais ceux-ci sont généralement détaillés plus gros (entre 5 et 10 millimètres).

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Vous pouvez utiliser la brunoise pour rehausser votre sauce curry ; celle-ci se mariera à merveille avec les grillades de viande blanche ou les brochettes de poisson.

THÈMES & RECETTES

Les îles : Achards à la mangue
Festif : Salsa d'avocat au crabe

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	48676	53 kcal	0,4%	12,0%	11,8%	0,3%	1,6 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	12189257	45 kcal	0,9%	9,9%	9,1%	NC	1,3 g	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	554308	76 kcal	0,5%	11,5%	NC	0,3%	NC	DELIFRUITS Délifruits
PASSION FROID	19989	50 kcal	0,6%	11,3%	11,2%	0,2%	1,9 g	CARAMANFRUIT NC
PRO A PRO	87736	NC	NC	NC	NC	NC	NC	BHARLEV INDUSTRIES NC
RELAIS D'OR	936693	76 kcal	0,5%	11,5%	11,5%	0,3%	NC	DELIFRUITS Délifruits

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de fruit et %	Type de sucre et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	48676	frais, cru, cube 5 x 5 mm (+/- 1 mm)	pomme 20% mini, mangue 20% mini, kiwi 20% mini	sirop de glucose-fructose-saccharose 30%, (eau 24%, sucre 6%)	conservateur E202	BRAKE Brake
DAVIGEL	12189257	surgelé, IQF, cru, cube 10 x 10 mm	ananas 24% mini, pêche 24% mini, mangue 20% mini, fraise 12% mini	/	/	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	554308	frais, cru, cube dimensions NC	pomme 25% mini, mangue 25% mini, kiwi 25% mini	sirop de glucose-fructose-saccharose %NC, (eau %NC, sucre %NC)	conservateur E202	DELIFRUITS Délifruits
PASSION FROID	19989	surgelé, IQF, cru, cube 10 x 10 mm	ananas 33%, pêche 33%, mangue 33%	/	/	CARAMANFRUIT NC
PRO A PRO	87736	frais, cru, cube 5 x 5 mm	mangue %NC, ananas %NC, kiwi %NC	sirop de sucre inverti %NC, (eau %NC, sucre %NC)	acidifiant E330, antioxydant E300, conservateur E202	BHARLEV INDUSTRIES NC
RELAIS D'OR	936693	frais, cru, cube dimensions NC	pomme 25%, mangue 25%, kiwi 25%	sirop de glucose-fructose 25%, (eau %NC, sucre %NC)	conservateur E202	DELIFRUITS Délifruits

	Référence	Mode d'emploi	Pays de transformation	DLUO/DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	48676	prête à l'emploi	France	15 jours, après ouverture : 48 h	seau en polypropylène avec couvercle refermable, poids net 1 kg, contenance 1 lt, poids net égoutté 0,7 kg, poids sirop 0,3 kg	BRAKE Brake
DAVIGEL	12189257	décongélation 16 h à 0/+3°C, ou au micro-ondes 1 min à 800 W	Belgique	24 mois, après décongélation : NC	sachet 1 kg, 5 x 1 kg	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	554308	prête à l'emploi	NC	15 jours, après ouverture : NC	seau en polypropylène avec couvercle refermable, poids net 0,95/1,05 kg, contenance NC, poids net égoutté 0,65/0,75 kg, poids sirop 0,25/0,35 kg	DELIFRUITS Délifruits
PASSION FROID	19989	décongélation 4 à 6 h à 0/+3°C, ou à chaud dans la suite culinaire salée ou sucré	France	24 mois, après décongélation : NC	sachet 1 kg, 5 x 1 kg	CARAMANFRUIT NC
PRO A PRO	87736	prête à l'emploi	France	16 jours, après ouverture : 48 h	seau en polypropylène avec couvercle refermable, poids net 2,9/3,1 kg, contenance 3 lt, poids net égoutté 2,1 kg, poids sirop 0,9/1,1 kg	BHARLEV INDUSTRIES NC
RELAIS D'OR	936693	prête à l'emploi	France	15 jours, après ouverture : 48 h	seau avec couvercle refermable, poids net 1 kg, contenance NC, poids net égoutté NC, poids sirop NC	DELIFRUITS Délifruits

Les portions prévues par les recommandations du GEMRCN étant de 100 g pour les maternelles et de 100 à 150 g pour les catégories d'âges supérieures, permettent à la brunoise de fruits d'être servie sans restriction, puisque l'apport en glucides par portion est inférieur à 20 g. Toutefois, seules les deux offres proposées en surgelées pourront être intégrées dans la catégorie "dessert de fruits crus, 100% fruits crus, sans sucre ajouté", à condition de ne pas incorporer un sirop ou tout autre ingrédient ne s'apparentant pas à une crudité.



Segment de pamplemousse

Segment de pamplemousse, rouge, rose ou blanc, frais ou surgelé, seau ou sachet de 1 à 3 kg.

Les segments de pamplemousse entrent dans la composition des salades de fruits frais. Ils peuvent également servir de décors pour certains desserts ou salades composées.

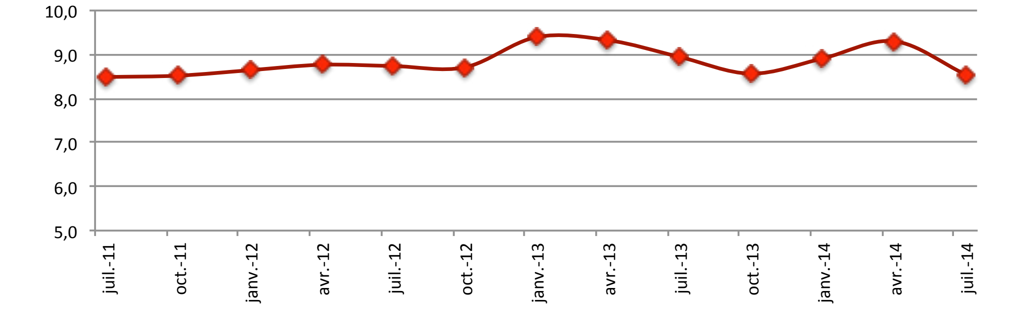


Parmi nos sept offres, seule celle proposée surgelée contient 100% de pamplemousse. Les six autres, présentées fraîches en seau, n'en possèdent que 70%, les segments étant incorporés dans un sirop (30%). Si ces dernières offrent l'avantage d'être prêtes à l'emploi, en revanche il sera plus difficile de les associer à certains aliments (avocats, crevettes, crabe…) pour la réalisation d'entrées originales par rapport à celle ne contenant que du pamplemousse. Par contre, quel que soit l'offre choisie, votre préparation pourra être considérée comme une entrée de crudités dès lors qu'elle est composée au minimum de 50% de pamplemousse (ou lorsqu'elle contient 50% de fruits et/ou légumes crus dans une salade composée). A l'inverse, si vous réalisez un dessert avec les offres à 70% de pamplemousse, elles ne pourront être comptabilisées dans la catégorie "Dessert de fruits crus, 100% fruits crus, sans sucre ajouté". Celle contenant 100% de pamplemousse pourra faire partie de cette catégorie, à condition toutefois de la servir nature ou de n'ajouter que des ingrédients s'apparentant à des fruits crus. Notons également que certaines offres possèdent la dénomination "segment" et d'autres "suprême". Sans avoir trouvé de réglementation expliquant cette différence, il semble toutefois que cette dernière réside dans la découpe. En effet, toutes nos offres de "suprême" de pamplemousse sont proposées sans membrane de segmentation, ce qui n'est pas le cas de celles désignées sous le terme "segment".

Question d'un acheteur

Pamplemousse et pomelo, est-ce le même fruit ?
Non. Le pamplemousse (Citrus maxima) et le pomelo (Citrus paradisi) sont deux variétés d'agrumes distinctes. Le premier dont le diamètre se situe entre 10 et 30 cm avoisine les 2 kg, alors que le second pèse en moyenne entre 300 à 600 g pour une circonférence de 8 à 15 cm. Vous l'aurez compris, c'est donc couramment des pomelos et non des pamplemousses (rare sur le marché français) que nous achetons.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Servez-vous des segments de pamplemousse pour agrémenter vos verrines à base de guacamole et/ou de tarama.

THÈMES & RECETTES

Les US : Salade Florida
Le goût : Filet mignon aux pomelos

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	11395	46 kcal	0,5%	9,8%	9,8%	0,1%	0,8 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	1680494	33 kcal	0,9%	6,6%	6,6%	NC	1,4 g	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	41235	44 kcal	0,4%	10,1%	NC	0,2%	NC	FRANCE FRAIS Terre de fraîcheur
PASSION FROID	63710	36 kcal	1,2%	6,5%	6,0%	traces	2,6 g	CROP'S Crop's NV
PRO A PRO	83441	NC	NC	NC	NC	NC	NC	BHARLEV INDUSTRIES NC
RELAIS D'OR	936690	44 kcal	0,4%	10,1%	10,1%	0,2%	NC	DELIFRUITS Délifruits

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de fruit et %	Type de sucre et %	Industriels Marque
BRAKE	11395	segment de pamplemousse	frais, avec membrane de segmentation, longueur 50 mm, largeur 20 mm	pamplemousse rouge ou rose, 70%	sirop de glucose-fructose 30%, (eau 20 à 24%, sucre 6 à 10%)	BRAKE Brake
DAVIGEL	1680494	suprême de pamplemousse	frais, sans membrane de segmentation, longueur 30 à 55 mm, largeur NC	pamplemousse blanc ou rose, 70%	sirop de glucose-fructose-saccharose %NC, (eau %NC, sucre %NC)	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	41235	segment de pamplemousse	frais, avec ou sans membrane de segmentation NC, longueur NC, largeur NC	pamplemousse couleur NC, 70%	sirop de glucose-fructose-saccharose 30%, (eau 24%, sucre 6%)	FRANCE FRAIS Terre de fraîcheur
PASSION FROID	63710	suprême de pamplemousse	surgelé, sans membrane de segmentation, longueur 40 mm, largeur 16 mm mini	pamplemousse rouge, 100%	sans sucre ajouté	CROP'S Crop's NV
PRO A PRO	83441	suprême de pamplemousse	frais, sans membrane de segmentation, longueur NC, largeur NC	pamplemousse rouge ou rose, 70%	sirop de sucre inverti 30%, (eau %NC, sucre %NC)	BHARLEV INDUSTRIES NC
RELAIS D'OR	936690	segment de pamplemousse	frais, avec ou sans membrane de segmentation NC, longueur NC, largeur NC	pamplemousse rose, 70%	sirop de glucose-fructose 30%, (eau %NC, sucre%NC)	DELIFRUITS Délifruits

	Référence	Additifs Agents de texture	Origine matière première	DLUO/DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	11395	conservateur E202	AFS, Argentine, Israël, Turquie, Honduras, Floride	15 jours, après ouverture : 48 h	seau en polypropylène avec couvercle refermable, poids net 3 kg, contenance 3,21 lt, poids net égoutté 1,6 kg, poids sirop 1,4 kg	BRAKE Brake
DAVIGEL	1680494	conservateur E202	Turquie, Chypre, Floride, Amérique du Sud, Afrique du Sud	21 jours, après ouverture : NC	seau avec couvercle refermable, poids net 3 kg, contenance NC, poids net égoutté NC, poids sirop NC	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	41235	conservateur E202	Turquie, Floride, Argentine, Afrique du Sud, Israël, Honduras	21 jours, après ouverture : 48 h	seau avec couvercle refermable, poids net 3 kg, contenance NC, poids net égoutté 2,1 kg, poids sirop 0,9 kg	FRANCE FRAIS Terre de fraîcheur
PASSION FROID	63710	/	Turquie, Afrique du Sud	24 mois, après décongélation : 24 h	sachet 1 kg, 5 x 1 kg	CROP'S Crop's NV
PRO A PRO	83441	acidifiant E330, antioxydant E300, conservateur E202	Espagne, Uruguay, Israël, Afrique du Sud	16 jours, après ouverture : 48 h	seau en polypropylène avec couvercle refermable, poids net 2,9/3,1 kg, contenance 3 lt, poids net égoutté 2,1 kg, poids sirop 0,9/1,1 kg	BHARLEV INDUSTRIES NC
RELAIS D'OR	936690	conservateur E202	Turquie, Chypre, Floride, Amérique du Sud, Afrique du Sud	15 jours, après ouverture : 48 h	seau avec couvercle refermable, poids net 1 kg, contenance NC, poids net égoutté NC, poids sirop NC	DELIFRUITS Délifruits

Les recommandations du GEMRCN préconisent de servir ½ pamplemousse à partir de la maternelle. Si vous avez la chance de savoir évider correctement celui-ci, ce qui n'est pas toujours le cas pour les enfants ou les personnes âgées, cela donne en moyenne une portion nette à consommer de 100 g. Dans notre cas, les pamplemousses étant déjà prêts (donc 100% consommable), on peut s'en tenir aux grammages moyens pour les crudités[4], soit 40 à 50 g pour les maternelles, 70 à 80 g pour les primaires et les personnes âgées en institution et 80 à 100 g pour les adolescents, adultes et portage à domicile.

4 Sans assaisonnement

Coulis de fruits exotiques



Coulis de fruits exotiques, frais ou surgelé, en bouteille ou poche de 0,5 à 1 kg.

Le coulis de fruits exotiques permet la réalisation de nombreux décors de desserts servis à l'assiette. Il peut aussi accompagner certaines crèmes glacées.

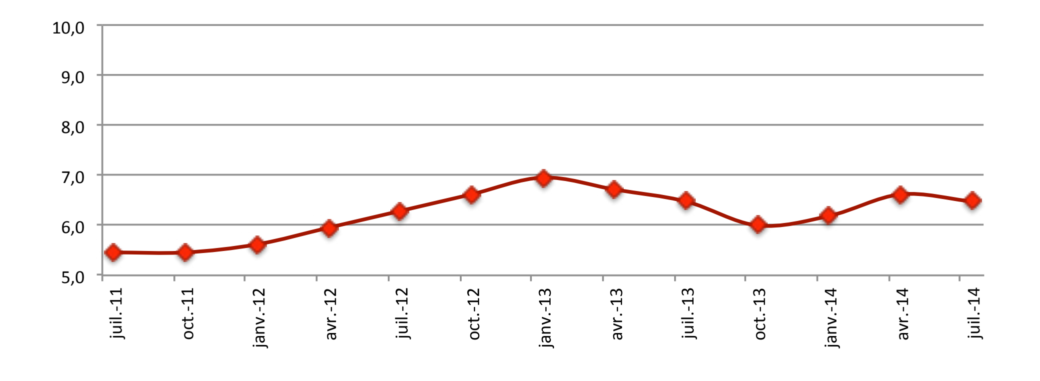
Hormis pour une de nos offres dont la quantité de fruits[5] mise en œuvre n'est que de 70%, le reste de notre sélection affiche des teneurs plutôt homogènes (82 à 86%). Côté composition, si toutes nos offres contiennent de la mangue et des fruits de la passion, c'est toutefois en quantités variables (comme on peut le constater pour celles dont les pourcentages nous ont été communiqués en détail). Ainsi, la mangue oscille entre 13 et 27,2% et les fruits de la passion entre 9 et 21,2%. La banane est également un fruit très utilisé dans notre sélection de coulis puisqu'elle est présente dans quatre offres sur cinq. Ensuite, en fonction des industriels, on retrouve soit du citron vert, de l'ananas, de la papaye ou de la pêche blanche. Notons également qu'une de nos offres est composée de cinq variétés de fruits, alors que les autres n'en contiennent que quatre. Ces différences ont, bien entendu, un impact sur le goût des coulis. Par ailleurs, si la quantité de sucre (ou sirop) mise en œuvre n'est pas indiquée pour l'offre à 70% de fruits, le fait qu'elle ait une teneur en sucres simples beaucoup plus élevée que les autres (34,8% contre 23,1 à 29%), et ce malgré une quantité de fruits plus faible, ne laisse pas de doute sur le fait que l'ajout de sucre est plus important.

5 Pourcentage de fruits préparés sous forme de purée, pulpe ou jus

Le saviez-vous ?

Le fruit de la passion doit son nom à la fleur dont il est issu. En effet, les missionnaires espagnols qui la découvrirent, virent en elle plusieurs éléments symbolisant la passion du Christ : les pétales représentant les apôtres, le cœur de la fleur évoquant la couronne du Christ, le pistil matérialisant le marteau avec les clous et les cinq étamines faisant référence au cinq plaies du Christ.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Apportez une note originale à vos jus de rôtis, en ajoutant un trait de coulis exotique lors du déglaçage.

THÈMES & RECETTES

L'Italie : Panna cotta della passione
Les Caraïbes: Fondant chocolat au coulis du soleil

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	39664	124 kcal	0,5%	29,0%	29,0%	0,5%	2,6 g	BRAKE L'Art et la Manière
FRANCE FRAIS	111956	158 kcal	0,8%	35,6%	34,8%	0,2%	3,0 g	KERRY Ravifruit
PASSION FROID	59207	100 kcal	0,7%	23,4%	23,1%	0,2%	1,1 g	DIRAFROST Dirafrost
PRO A PRO	15016	113 kcal	0,8%	26,3%	25,7%	0,2%	1,0 g	PONTHIER SA Ponthier
TRANSGOURMET	200115	116 kcal	0,8%	26,1%	25,1%	0,2%	3,1 g	VALADE Léonce Blanc

Comparaison des offres

	Référence	Etat, Aspect	% de fruit	Type de fruit et %	Type de sucre et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	39664	surgélé	82,0%	purée de mangue 27,2%, purée de banane 27,2%, purée de fruit de la passion 21,2%, purée de citron vert 6,4%	sirop de sucre inverti 18%	antioxydant E300	BRAKE L'Art et la Manière
FRANCE FRAIS	111956	surgélé	70,0%	purée de mangue %NC, purée de banane %NC, jus et pulpe de fruit de la passion %NC, purée de papaye %NC	sirop de glucose %NC, sucre %NC	acidifiant E330 et jus de citron, antioxydant E300	KERRY Ravifruit
PASSION FROID	59207	surgélé	86,0%	ananas 38%, abricot 26%, fruit de la passion 9%, mangue 13%	sucre 14%	/	DIRAFROST Dirafrost
PRO A PRO	15016	frais	82,0%	mangue %NC, banane %NC, fruit de la passion %NC, citron vert %NC	sirop de sucre inverti 18%	antioxydant E300	PONTHIER SA Ponthier
TRANSGOURMET	200115	frais	83,0%	mangue %NC, banane %NC, fruit de la passion %NC, pêche blanche %NC, citron vert %NC	sucre 17% mini	antioxydant E300	VALADE Léonce Blanc

	Référence	Mode d'emploi	Pays de transformation	DLUO/DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39664	décongélation 48 h à +2/+6°C	France	30 mois, après décongélation : 5 jours	bouteille 500 g, 6 x 500 g	BRAKE L'Art et la Manière
FRANCE FRAIS	111956	décongélation à 0/+3°C	NC	24 mois, après décongélation : 5 jours	bouteille 500 g, 6 x 500 g	KERRY Ravifruit
PASSION FROID	59207	décongélation à 0/+3°C	Belgique	36 mois, après décongélation : NC	bouteille 500 g, 6 x 500 g	DIRAFROST Dirafrost
PRO A PRO	15016	prêt à l'emploi	France	12 mois, après ouverture : NC	poche aluminisée pasteurisé 1 kg, avec bouchon plastique refermable, 6 x 1 kg	PONTHIER SA Ponthier
TRANSGOURMET	200115	prêt à l'emploi	France	12 mois, après ouverture : 5 jours	poche aluminisée pasteurisé 1 kg, avec bouchon plastique refermable, 4 x 1 kg	VALADE Léonce Blanc

Si la durée de stockage du coulis est plus longue pour les offres surgelées (entre 24 et 36 mois), elle reste néanmoins importante en frais (12 mois). Par contre, après ouverture ou décongélation, le produit doit être consommé dans un délai de cinq jours. Lorsque vous avez besoin du produit rapidement, il est clair que les offres présentées fraîches en poche de 1 kg sont plus pratiques, toutefois, si les quantités que vous devez utiliser sont minimes il vaut mieux privilégier celles surgelées et conditionnées en bouteille de 0,5 kg. Pas de souci côté rangement, que ce soit en poche ou en bouteille, les deux contenants sont refermables.



Mirabelles



Mirabelles dénoyautées, au sirop léger ou au naturel, appertisées, en boîte 2/1.

La mirabelle est traditionnellement proposée en tarte, clafoutis ou crumble. Elle peut également être utilisée pour des recettes salées à base de viande de porc, de volaille ou de gibier.

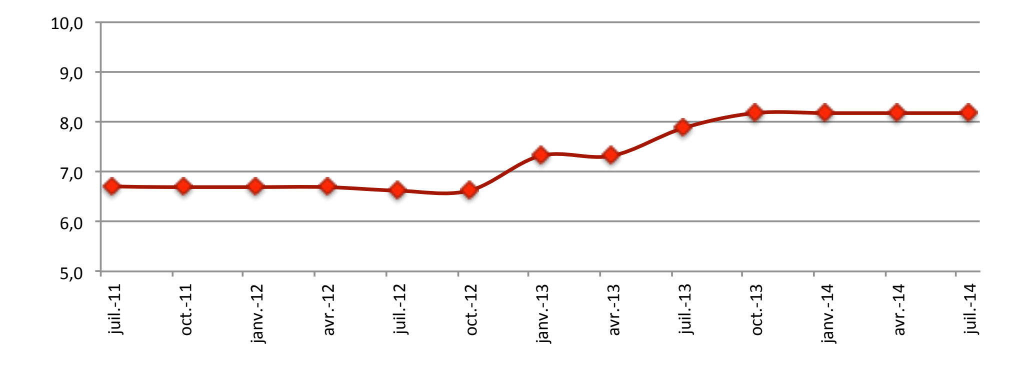
Dans notre sélection de mirabelles appertisées, une offre est proposée "au naturel". Le liquide de couverture est donc sans adjonction de sucre (mais certains additifs sont autorisés). Les trois autres sont proposées au sirop léger. Dans ce cas, le pourcentage de sucre dans le sirop doit être au moins égal à 14% et inférieur à 17%. En dessous de 14%, il s'agit d'un sirop très léger ; à partir de 17%, c'est tout simplement un sirop ; dès 20%, c'est un sirop lourd. Ces offres contenant 55% de mirabelles, la proportion de sirop (même si elle n'est pas indiquée) doit être de 45% dans le produit fini. Pour être en accord avec la réglementation et ainsi respecter la teneur en sucre de 14 à 17% pour le sirop léger, la teneur en eau de nos offres doit donc se situer entre 37,3 et 38,7%. En effet, si l'offre contient par exemple 36% d'eau, la teneur en sucre du sirop sera en moyenne de 20%. Aussi, même si l'industriel indique "eau > 35%", il est fort probable que pour respecter la réglementation, cette teneur soit plus proche des 38%. Quoi qu'il en soit, afin de ne pas limiter leur fréquence d'apparition, pensez à servir des portions inférieures à 147 g[6]. Au-delà, les mirabelles au sirop léger contiennent plus de 20 g de sucre par portion. On note aussi que la quantité de mirabelles mise en œuvre dans l'offre proposée au naturel est légèrement plus importante (62% contre 55%), ce qui explique que le nombre de fruits par boîte soit un peu plus élevé (150/180 fruits au lieu de 110 /170). Mais ce taux dépend également du calibre des mirabelles mises en œuvre qui peut aller de 20 à 32 millimètres pour l'ensemble de nos offres.

6 Portion recommandée : 100 g pour les maternelles et primaires, 100 à 150 g pour les catégories d'âges supérieures

Question d'un acheteur

La dénomination "mirabelles de Lorraine" est-elle réglementée ?
Oui. Seules les mirabelles possédant le label IGP (Indication Géographique Protégée) peuvent prétendre à cette appellation. Les mirabelles issues du territoire lorrain mais ne répondant pas au cahier des charges pour bénéficier de ce label, doivent être commercialisées sous une dénomination différente : "mirabelles provenant de Lorraine", "mirabelles issues de Lorraine", "mirabelles origine Lorraine"...

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

A cette saison, pensez à intégrer des mirabelles dans vos recettes de tajines à base d'agneau ; elles y apporteront de la couleur et de la douceur.

THÈMES & RECETTES

La Lorraine : Pintade aux mirabelles
Nancy : Crème brûlée bergamote et mirabelles

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	14128	60 kcal	0,4%	13,6%	13,6%	0,1%	NC	LA PULPE SAS Odenwald
EPISAVEURS	87724	60 kcal	0,4%	13,6%	13,6%	0,1%	NC	LA PULPE SAS Odenwald
PRO A PRO	16504	60 kcal	0,4%	13,6%	13,6%	0,1%	NC	LES VERGERS D'ADRIEN Les vergers d'Adrien
TRANSGOURMET	100643	40 kcal	0,5%	8,7%	8,7%	0,1%	NC	LA PULPE SAS Odenwald

Comparaison des offres

	Référence	État, aspect	Type de fruit et %	Type de sucre et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	14128	dénoyautées, au sirop leger, Ø 20/24 mm, 5,9 à 8,2 g ou Ø 24/32 mm, 8,2 à 17 g*	mirabelle de Nancy ou mirabelle issue de Lorraine 55%	sirop de glucose fructose %NC, (eau > 35%, sucre %NC)	acidifiant E330, antioxydant E300	LA PULPE SAS Odenwald
EPISAVEURS	87724	dénoyautées, au sirop leger, Ø 20/24 mm, 5,9 à 8,2 g ou Ø 24/32 mm, 8,2 à 17 g*	mirabelle de Nancy ou mirabelle issue de Lorraine 55%	sirop de glucose fructose %NC, (eau > 35%, sucre %NC)	acidifiant E330, antioxydant E300	LA PULPE SAS Odenwald
PRO A PRO	16504	dénoyautées, au sirop leger, Ø 20/24 mm, 5,9 à 8,2 g ou Ø 24/32 mm, 8,2 à 17 g*	mirabelle de Nancy ou mirabelle issue de Lorraine 55%	sirop de glucose fructose %NC, (eau > 35%, sucre %NC)	acidifiant E330, antioxydant E300	LES VERGERS D'ADRIEN Les vergers d'Adrien
TRANSGOURMET	100643	dénoyautées, au naturel, Ø 20/24 mm, 5,9 à 8,2 g ou Ø 24/32 mm, 8,2 à 17 g*	mirabelle de Nancy ou mirabelle issue de Lorraine 62%	sans sucre ajouté, (eau ≈ 38%)	acidifiant E330, antioxydant E300	LA PULPE SAS Odenwald

* Ø et poids sur produit cru et denoyauté. La pasteurisation fait perdre environ 11% au produit.

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14128	France, Allemagne	Allemagne	4 ans	bt 2/1, 110/170 fruits, poids net 1,7 kg, contenance 1,7 lt, poids net égoutté 0,935 kg, poids sirop 0,765 kg, 6 x 2/1 bt	LA PULPE SAS Odenwald
EPISAVEURS	87724	France, Allemagne	Allemagne	4 ans	bt 2/1, 110/170 fruits, poids net 1,7 kg, contenance 1,7 lt, poids net égoutté 0,935 kg, poids sirop 0,765 kg, 6 x 2/1 bt	LA PULPE SAS Odenwald
PRO A PRO	16504	France, Allemagne	Allemagne	4 ans	bt 2/1, 110/170 fruits, poids net 1,7 kg, contenance 1,7 lt, poids net égoutté 0,935 kg, poids sirop 0,765 kg, 6 x 2/1 bt	LES VERGERS D'ADRIEN Les vergers d'Adrien
TRANSGOURMET	100643	France, Allemagne	Allemagne	4 ans	bt 2/1, 150/180 fruits, poids net 1,65 kg, contenance 1,7 lt, poids net égoutté ≥ 0,935 kg, poids liquide de couverture 0,715 kg, 6 x 2/1 bt	LA PULPE SAS Odenwald

Références

Les fruits et légumes frais en restauration hors domicile (RHD) : Dossier de presse, mai 2014.
http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/_upload/ressources/presse/dp_interfel_-_rhd_mai_2014.pdf
Achat de fruits et légumes frais par les ménages français : Edition mars 2014, données 2013.
http://www.fruits-et-legumes.net/consommation/document/AchatsFruitsLegumes2014.pdf
Conserve et restauration : Magazine Ouvrir n°27, année 2013. http://www.laconserve.com/datas/files/ouvrirbd.pdf
Brunoise : Définition Larousse gastronomique édition 2004, page 75.
Pomelo et pamplemousse : points communs et différence.
http://www.mgc-prevention.fr/mgc-partenaire-de-plus-saine-la-vie/plus-saine-mon-assiette/pomelo-et-pamplemousse-points-communs-et-differences/
Le fruit de la passion : Historique, origine et description. www.guide-des-aliments.com/.../fiche_fruit-de-la-passion_200.html
http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/fruits-exotiques-et-tropicaux/fruit-de-la-passion/coin-des-curieux
Réglementation sur la teneur en sucre des sirops de couverture : page 4. http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/adepale.pdf
GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Août 2013
Base de données **AIDOMENU**, Evolutions tarifaires **SARA**, **Panel d'acheteurs de collectivités**